

NOTA DE LOS ELABORADORES

Venta La Ossa Syrah nace de nuestro trabajo con la variedad Syrah que nos ha sorprendido con el carácter tan peculiar que desarrolla en esta tierra. El resultado es un vino sugerente, goloso y largo que permanece en boca con recuerdos a fruta roja y especias



Asunción Yébenes, enóloga

PRODUCCIÓN: 19.000 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Syrah

CRIANZA: 12 meses en barrica francesa de 1 y 2 usos

GRADO ALC.: 14 % Vol.

Acidez total: 4,87 g/l (tartárico) · **Azúcar residual:** >2 g/L.

ELABORACIÓN: Vendimia seleccionada en cajas. En bodegas se lleva a cabo una segunda selección de la uva con el objetivo de garantizar la mayor calidad. Para la crianza se seleccionan las maderas y tostados que, en su conjunto, aportan gran variedad de matices (cremosidad, aromas a canela, a pimienta...) Durante el período de crianza las barricas se trabajan de forma independiente según sus diferentes características. El control del proceso y la temperatura resulta fundamental.

NOTA DE CATA: Nariz golosa de fruta roja, cremosa, canela, muy intensa, con toques herbáceos. Boca sabrosa, redondo, equilibrado. Largo, con retrogusto a fruta roja y especias.

VIÑEDO

Edad media: 50 años de media. .

Altitud: 700 metros

Suelo: Las composiciones de suelo son variadas, arenas calcáreas con canto rodado, franco arenosos o arcillosos, todos ellos sobre un lecho de roca calcárea de diferentes profundidades, desde los 0,7 a los 2m.

Clima: continental y mediterráneo

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La climatología favoreció un ciclo con excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo. Un otoño e invierno secos y con temperaturas más altas y la primavera con algo más de lluvias y con temperaturas suaves dio lugar a una vendimia más adelantada, y con una cosecha en el estado óptimo de maduración. Entre las características los vinos de la cosecha 2015 poseen una carga frutal intensa, así como unos taninos muy elegantes. Vinos tintos de gran complejidad aromática, que destacan por su finura y elegancia.

LA BODEGA

MANO A MANO NACE EN 2006 en Alhambra, Ciudad Real. Desde que nace, apuesta fuerte en la tierra vitivinícola por antonomasia, donde se concentra la mitad del viñedo español. La Tempranillo de Mano a Mano se diferencia de otras regiones por su capacidad para adaptarse a las condiciones de sequía, dando vinos más robustos de intenso sabor y color.

